

本資料は、投資家が匿名組合契約の申込みにあたり、  
必要な営業者情報を営業者が独自にまとめたものであり  
金融商品取引法による法定開示情報ではありません。



Beasty Coffee by amadana ファンド

2019年8月27日

## COMPANY PROFILE

*amadana*

商号 amadana株式会社

所在地 〒150-0041 東京都渋谷区神南1-3-4 神南ビル5F

設立 2002年11月14日

TEL 03-6861-8651

資本金 1億5000万円

役員

代表取締役社長 & CEO  
熊本浩志 | HIROSHI KUMAMOTO

取締役  
藤川健司 | KENJI FUJIKAWA

取締役会長  
高野敏道 | TOSHIMICHI TAKANO

取締役  
椎木隆太 | RYUTA SHIIKI

取締役 & COO  
小玉秀樹 | HIDEKI KODAMA

最高顧問  
小寺圭 | KEI KODERA

## OUR SERVICE

クリエイティブ業務の受託、エレクトロニクスプロダクト（電気製品）の企画・デザイン・販売





amadana株式会社は、2003年に東京で生まれたエレクトロニクスブランドとして事業をスタートいたしました。

プロダクトに加えて、「事業そのもののデザイン」を行うクリエイティブ総合商社として、様々なモノ・コトをデザインしています。

今回、amadanaはコーヒー豆、器具、サービスをトータルプロデュースするブランド「Beasty Coffee by amadana」を立ち上げます。

従来のコーヒー器具のみのブランドではなく、ユーザーに対して、店舗とアプリを中心とした「サービス」、食品としての「コーヒー」、

それらの共通項としての「器具」、3つの要素を並列に展開していくことで、プロダクトだけでは得難い体験を提供します。



Beasty  
Coffee

by *amadana*



そのコーヒーは、  
粗暴だけれど、小心者の獣が淹れる  
やさしさが内包された  
不思議とまた飲みたくなるコーヒーでした。



「 ビースティー コーヒー バイ アマダナ 」 は  
インテリアとして、生活の道具として、部屋に置いておきたい、人に伝えたい。  
そんな気持ちになる、プロが使えるハンドドリップコーヒー器具や生産者から  
届けるコーヒー豆を提供するブランドです。

「 **ビースティー コーヒー バイ アマダナ** 」 は  
従来のコーヒー器具ブランドではなく、ユーザーに対して、  
店舗とアプリを中心とした「**サービス**」、食品としての「**コーヒー**」  
それらの共通項としての「**器具**」、3つの要素を並列に展開していくブランドです。









写真は開発中イメージです。

## アプリを始めとしたオウンドメディアを展開

オリジナルWEBサイトならびにアプリでコーヒー豆の特性に応じたレシピとドキュメント動画を配信。初心者でもわかりやすい美味しい淹れ方を動画中心に提供することでお客さまが安心してコーヒーを始められる事を目指します。

アプリ

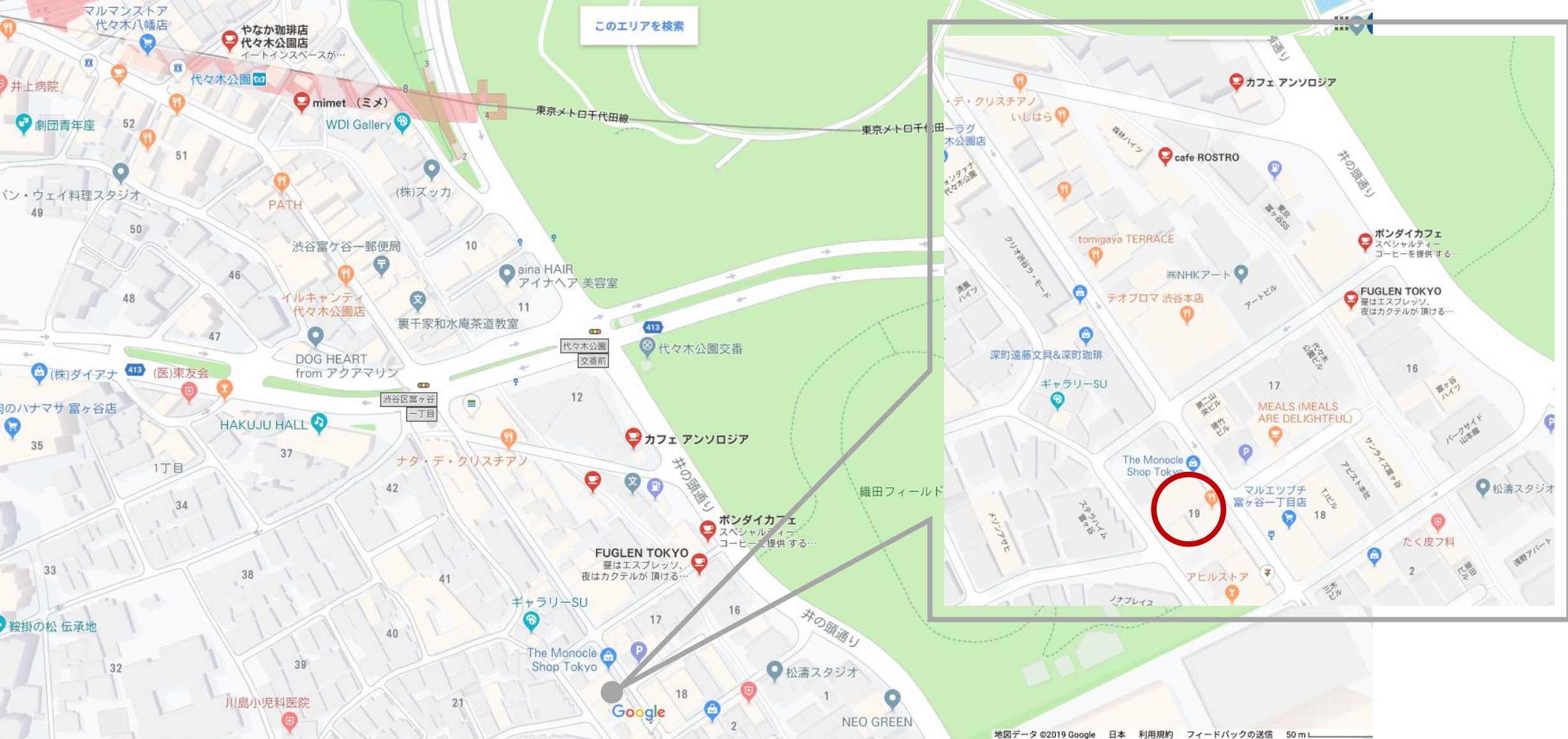


写真はイメージであり実際の店舗とは異なります。

## オリジナル店舗を展開

実際の器具を使用したアナログ展開の他にワークショップ型の運営含めて  
新たなカフェ展開を試みる実験的店舗の運営。リアル オウンドメディアとしての展開

店舗



## カフェ開発ロケーション

奥渋エリア、富ヶ谷1丁目の旧蕎麦屋「長寿庵」跡の物件。

周辺は人通り多く、有名店舗フグレンやボンダイカフェ等がひしめくエリア。







## オリジナルコーヒー豆（粉）の販売及び、サブスクリプション事業を展開

オリジナルWEBサイトならびにアプリでコーヒー豆の購入およびサブスクリプション展開を想定。アプリ内ではコーヒー豆の産地や味の情報を閲覧でき、サブスクリプション検討時にも安心してオーダーできる環境を作っていく。

EC  
定期契約



写真は開発中イメージです。



## オリジナルコーヒー豆（粉）の販売及び、サブスクリプション事業を展開

オリジナルWEBサイトならびにアプリでコーヒー豆の購入およびサブスクリプション展開を想定。アプリ内ではコーヒー豆の産地や味の情報を閲覧でき、サブスクリプション検討時にも安心してオーダーできる環境を作っていく。

EC  
定期契約

Equipment

器具



一般からプロまで使用できる器具デザインを追求し、素材には佐賀県 有田焼を使用したドリッパーや新潟県 燕三条で生産したケトルなど世界中のバリスタが信頼する国産の素材を中心に仕上げました。





金属とのコンビネーションが印象的なドリッパーの本体は佐賀県 有田焼 製。

ドリッパー  
ペーパー含む



新規開発の形状は難易度が高く、ひとつひとつ職人の手によって量産されています。

ドリッパー  
ペーパー含む



デザインされた角度が不均一な溝は適切な抽出を助ける空気の通り道となります。

ドリッパー  
ペーパー含む



使用するペーパーフィルターは大分県で生産されている、世界で認められたダブルクレープ素材。

ドリッパー  
ペーパー含む



置き場所に困るフィルターの居場所を作る収納になるパッケージを考案・採用。

ドリッパー  
ペーパー含む



ハンドドリップに最適な注ぎ口やハンドルにこだわったケトルは新潟県燕三条製。

ケトル  
アナログ温度計付



ハンドドリップに欠かせない湯の温度コントロールに適したアナログ温度計を搭載。

ケトル  
アナログ温度計付



国産のレザーを使用した別売りのレザーカバーはさりげなく主張するデザイン。

ケトル  
アナログ温度計付





世界で唯一のMADE IN JAPAN (HARIO製) 耐熱ガラス サーバーを採用。

マグカップ  
サーバー



飲み口をアールで凹ませたデザインは舌全体で味を感じられるように考案した形状。

マグカップ  
サーバー



10gと5gを計量できるコーヒースプーンは立たせて収納できるデザインを採用。

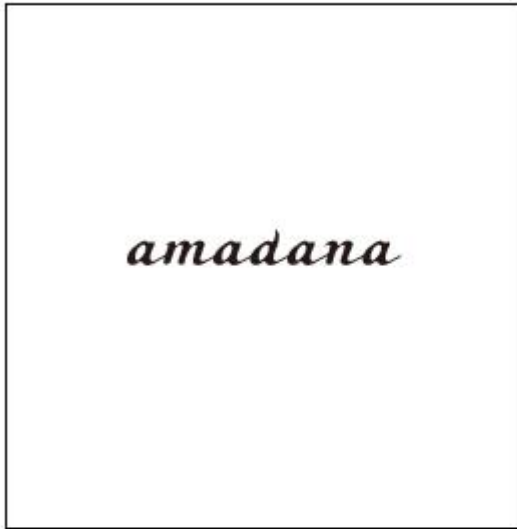
マグカップ  
サーバー



マグカップ・コーヒースプーンも有田焼を採用し、職人の手で生産されている。

マグカップ  
サーバー

# Directed by amadana & Isseiogomori coffee lab



## Creative Director

松林 聡 / Satoshi Matsubayashi

プロダクトデザイナー / プランナー

product designer / strategic planner

2016 年～ amadana にアサイン

前職は耐熱ガラスメーカーに所属。コーヒー器具、調理器具を中心に様々な企画立ち上げ、プロダクトデザイン、プランニングを担当。

Beasty Coffee by amadana では器具設計およびデザインディレクションを担当。

SCAJ 認定 コーヒーマイスター

2011,2012,2014,2015,2016 グッドデザイン賞受賞



## Coffee Director

尾籠 一誠 / Issei Ogomori

珈楽師 / バリスタ

barista / Isseiogomori coffee lab

JHDC2013 優勝 / JBrC2014 優勝 / WBrC2014 9 位

2014～15 年 JHDC, JBrC 珈琲審査員

2015 年～競技委員会サポートバリスタ

2015 年～ ISSEI OGOMORI 珈琲研究所 設立

珈琲豆及び生豆販売、イベントサーブ、講師、バリスタ育成、店舗の珈琲品質管理、製品監修サポート、製品プロモーションなど珈琲のスペシャリスト。

## ファンド概要

---

事業概要 (1) 自社製品の企画・デザイン・製造・販売事業  
(2) クリエイティブソリューション事業

---

ファンド名 Beasty Coffee by amadana ファンド

---

会計期間 2019年11月1日～2020年3月31日 (5か月)

---

事業計画 売上高 (会計期間内) : 10,000万円

---

目標募集金額 1,000万円

---

資金使途 事業運営資金

---

(補足) 財務情報

売上高	
第15期 (2017年1月末)	425,398千円
第16期 (2018年1月末)	379,778千円
第17期 (2019年1月末)	346,842千円

(注) 決算月は1月です。  
 上記財務情報については、公認会計士または監査法人の監査を受けておりません。



